

KORONA[®]

Deutsch
Bedienungsanleitung
Einkochautomat

English
Instruction Manual
Fruit Preserver

Dutch
Handleiding
Inmaakketel

Français
Manuel d'instructions
Appareil de conservation
des fruits
48100



KORONA electric GmbH, Sundern/Germany
www.korona-electric.de

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes die folgenden Sicherheitshinweise sowie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese Unterlagen auf. Bei Weitergabe des Gerätes an einen Dritten geben Sie auch diese Anleitung weiter.

Dieses Gerät ist nur zum **Einkochen/Konservieren** von Obst, Gemüse, Marmelade bzw. zum Kochen/ Warmhalten von Wasser, trinkfertigem Glühwein, Bowle, usw. vorgesehen. Versuchen Sie nicht, fetthaltige Getränke oder Speisen darin zu erhitzen. Das Gerät ist **nicht** für den gewerblichen Gebrauch bestimmt!

Sicherheit:



Dieses Symbol warnt vor allgemeinen **Verletzungsgefahren / Beschädigungen** am Gerät!



Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen, **Verbrennungsgefahr!**



Dieses Symbol warnt vor Gefahren durch **Stromschlag!**



Dieses Symbol warnt vor austretendem Dampf!



Allgemeine Sicherheitshinweise

- Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.

- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannung Ihres Haushaltsstroms der Spannungsangabe auf dem Gerät entspricht, damit das Gerät bei Gebrauch nicht überhitzt und beschädigt wird.



Vorsicht! Lebensgefahr durch Stromschlag!

- Gerät, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Gerät nicht in der Nähe eines Wasch- oder Spülbeckens benutzen.
- Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.
- Gerät nicht im Freien benutzen.

Elektrische Geräte sind kein Spielzeug!

- Das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt lassen.
- Erlauben Sie Kindern ab 8 Jahren und älter sowie Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis nur dann eine unbeaufsichtigte Benutzung des Gerätes, wenn diese eine umfangreiche Unterweisung erhalten haben, die Ihnen eine gefahrlose Benutzung des Gerätes erlaubt und diese die Gefahren bei unsachgemäßer Benutzung verstehen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass diese nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege des Gerätes darf **nicht** von Kindern unter 8 Jahren vorgenommen werden, es sei denn, diese sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Gerät und Netzkabel vor Kindern unter 8 Jahren unzugänglich aufbewahren.
- **Ziehen Sie immer den Netzstecker**, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist und vor dem Reinigen.

- Netzkabel nur am Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Gerät und Netzkabel dürfen nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen, damit es nicht zu Beschädigungen am Gerät kommt.
- Das Netzkabel sollte nicht über die Tischkante/Arbeitsfläche herunterhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern. Es darf nicht an scharfen Gegenständen scheuern.
- Das Netzkabel nicht knicken oder um das Gerät wickeln.

Das Gerät nicht verwenden,

- wenn das Netzkabel beschädigt ist.
- bei Funktionsstörungen.
- wenn das Gerät durch einen Sturz oder eine andere Ursache möglicherweise Schaden genommen hat.
Schäden an der Netzanschlussleitung müssen durch eine autorisierte Fachwerkstatt überprüft bzw. repariert werden. Nehmen Sie selbst niemals Veränderungen oder Reparaturen an dem Gerät vor.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehörteile.
- Keinerlei Gegenstände in das Innere des Gehäuses einführen.
- Niemals selbst versuchen, das Gehäuse zu öffnen!
- Verwenden Sie dieses Gerät **nicht** zusammen mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.

Gerätebezogene Sicherheitshinweise



Warnung! Zur Vermeidung von Verletzungen/ Beschädigungen des Gerätes, elektrischem Schock, und Verbrennungen!

- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck genutzt werden, d.h. zum Zubereiten von Lebensmitteln, z.B. zum **Einkochen / Konservieren** von Obst, Gemüse, Marmelade bzw. zum Kochen/ Warmhalten von Wasser, trinkfertigem Glühwein, Bowle, usw. Versuchen Sie **nicht**, fetthaltige Getränke oder Speisen darin zu erhitzen.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, hitzebeständigen Untergrund.
- **Achtung:** Die zugänglichen Oberflächen können während des Betriebs sehr heiß werden. Berühren Sie das Gerät daher **nicht** während des Betriebs oder unmittelbar danach. Nur an den Griffen anfassen. **Es besteht die Gefahr schwerwiegender Verbrennungen!**
- Stellen Sie das Gerät während des Betriebs **nicht** um.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe brennbarer Gegenstände auf.
- Das Gerät kann während des Betriebs sehr heiß werden; **es besteht die Gefahr schwerwiegender Verbrennungen! Nur an den Griffen anfassen.**
- Überschreiten Sie niemals die maximale Füllstandsmarkierung (M) im Inneren des Geräts, damit kein Wasser aus dem Gerät herausspritzen kann. **Es besteht die Gefahr schwerwiegender Verbrennungen!**
- Öffnen Sie während des Betriebs **niemals** den Deckel.
- Sorgen Sie dafür, dass niemals die Mindestfüllmenge (O) unterschritten wird, um ein Trockenlaufen des Geräts zu vermeiden.

- Das Gerät verfügt über einen Trockengehschutz, der das Gerät ausschaltet, falls es versehentlich ohne Flüssigkeit betrieben wird. Falls diese Schutzfunktion ausgelöst wird, schalten Sie das Gerät umgehend aus, ziehen Sie den Stecker und lassen Sie es ungefähr 10 Minuten lang abkühlen. Danach ist das Gerät wieder betriebsbereit.
- Stellen Sie die Warmhalten-Temperatur **nicht** mit 110°C ein, da das Wasser anderenfalls weiterkocht.
- Beim Einkochen von Speisen:
 - verwenden Sie das Gerät **niemals** ohne den Gittereinsatz
 - stellen Sie die Einweckgläser **niemals** direkt auf den Boden des Geräts



Übersicht des Produkts

1. Deckel
2. Griff
3. Behälter
(Kapazität 27 L, bis zu 14 1L Einweckgläser)
4. Hahn-Verschluss
5. Hahn
6. Temperaturregler
(Aus, 30 °C – 110 °C)
7. Anzeigelampe
8. Timer
9. Kabelführung (2x)
(an der Unterseite)
10. Kabelaufhalterung
(an der Unterseite)
11. Netzkabel und Netzstecker
12. Gittereinsatz

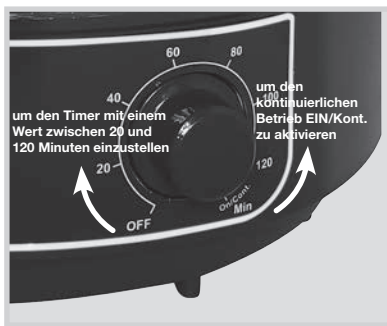
Temperaturregler (Thermostat)

- Temperatureinstellung von 30°C bis 110°C (MAX.)
- Während des Betriebs wird das Gerät vom Thermostat ein- und ausgeschaltet, um eine konstante Temperatur beizubehalten. Die rote Anzeige weist darauf hin, indem sie sich entsprechend ein- und ausschaltet.

Timer

Das Gerät ist erst nach Einstellung des Timers betriebsbereit.

- Einstellung des Timers von 20 bis 120 Minuten
- Signalton (DING) nach Ablauf des Timers
- EIN/Kont. (kontinuierlicher Betrieb)



Drehen Sie den Regler von der AUS-Position beginnend im Uhrzeigersinn, um den Timer mit einem Wert zwischen 20 und 120 Minuten einzustellen.

Drehen Sie den Regler von der AUS-Position beginnend entgegen dem Uhrzeigersinn, um den kontinuierlichen Betrieb EIN/Kont. zu aktivieren.

Temperaturanzeige

Während der Erhitzung leuchtet die rote Anzeige auf. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht wurde, erlischt die rote Anzeige und das Gerät aktiviert den Warmhaltemodus.

Trockengehschutz

Das Gerät verfügt über einen Trockengehschutz, der das Gerät automatisch ausschaltet, falls das Gerät versehentlich ohne Wasser läuft oder die Mindestfüllmenge unterschritten wird. Schalten Sie das Gerät in solch einem Fall umgehend aus, ziehen Sie den Stecker und lassen Sie das Gerät ungefähr 10 Minuten abkühlen. Danach ist das Gerät wieder betriebsbereit.

Vor Erstgebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie das Gerät auf-Vollständigkeit und Unversehrtheit.
- Verwenden Sie das Gerät **nicht**, falls es offensichtlich beschädigt ist.
- Reinigen Sie den Gerätekörper, den Deckel, den Gittereinsatz und das Innere des Geräts mit einem weichen, feuchten Lappen.
- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und vergewissern Sie sich, dass das Kabel in einer der Kabelführungen an der Unterseite des Geräts befestigt ist.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, hitzebeständigen Untergrund.
- Aus hygienischen Gründen füllen Sie das Gerät mit ca. 4-5 l Wasser und schließen Sie das Gerät dann an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Kochen Sie das Wasser ungefähr 10 Minuten lang, indem Sie das Thermostat mit 100°C einstellen. Lassen Sie das Gerät dann abkühlen.
- Stellen Sie einen Behälter unter den Hahn und lassen Sie das Wasser ablaufen.

HINWEIS: Beim erstmaligen Gebrauch des Geräts kann ein leichter Geruch entstehen. Das ist normal und **kein** Anzeichen für einen unsachgemäßen Betrieb. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung!

Nach dem Erhitzen ist das Gerät betriebsbereit.



Warnung: Plastiktüten können eine Gefahr darstellen, außerhalb der Reichweite von Kleinkindern und Babies aufbewahren.

Bedienung



Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und kurz nach der Benutzung des Gerätes, nicht mit den aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Es besteht Verbrennungsgefahr! Fassen Sie das Gerät nur an den dafür vorgesehenen Griffen an.

Speisen einkochen/ konservieren

Das Gerät ist optimal zum Einkochen/ Konservieren Ihrer Lieblingsobst- und-gemüsesorten, damit sie diese längere Zeit genießen können.

Konservieren durch Kochen bedeutet, dass keine chemischen Konservierungsstoffe verwendet werden. Die erzeugte Hitze tötet vorhandene Bakterien in den Speisen ab. Gleichzeitig wird das Glas sterilisiert und durch das entstehende Vakuum hermetisch verschlossen.

Sie können übereinander gestapelt bis zu 14 1L Einweckgläser in das Gerät stellen.



Tipp: Vor dem Einkochen / Konservieren:

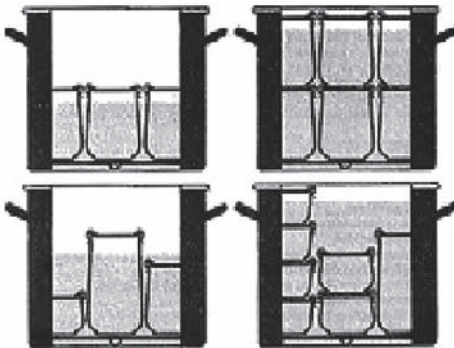
- Bereiten Sie das Obst/ Gemüse je nach Rezept entsprechend vor. Verwenden Sie Obst und Gemüse, das reif, jedoch nicht überreif ist.
- Reinigen/ sterilisieren Sie die Einweckgläser und deren Deckel.

- Verwenden Sie **keine** beschädigten Gläser oder Deckel.
- Berühren Sie **nicht mehr** die Gläser und Deckel, die sterilisiert wurden.
- Füllen Sie die Gläser bis auf 2 cm unter den Rand. Falls Sie Mus (z.B. Apfelmus) oder Ketchup einmachen, dann füllen Sie die Gläser bis 3 bis 4 cm unter den Rand.
- Verschließen Sie die Gläser nach dem Füllen sorgfältig.
- Informationen über die unterschiedlichen Methoden der Konservierung finden Sie in entsprechenden Büchern sowie in der Fachliteratur.

1. Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, hitzebeständigen Untergrund.
2. Setzen Sie den Gittereinsatz (12) in das Gerät.
3. Stellen Sie die Einweckgläser auf den Gittereinsatz (12).

HINWEIS: Je nach Form und Größe sollten die Einweckgläser bis $\frac{2}{3}$ bzw. $\frac{3}{4}$ ihrer Größe im Wasser stehen.

4. Füllen Sie das Gerät mit der erforderlichen Menge Wasser (siehe nachfolgende Abbildung)



Hinweis: Falls Sie Einweckgläser übereinander stapeln, müssen die oberen Gläser bis $\frac{3}{4}$ ihrer Größe im Wasser stehen; die unteren Gläser stehen vollständig im Wasser. Vergewissern Sie sich, dass die Deckel ordnungsgemäß installiert und verschlossen sind.

5. Setzen Sie den Deckel (1) auf das Gerät.
6. Schließen (11) Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an.
7. Stellen Sie je nach Rezept die entsprechende Temperatur ein (6).

Hinweis: Die in der Übersicht genannten Zeiten beziehen sich auf die tatsächliche Kochdauer, die für das jeweilige Obst oder Gemüse benötigt wird; diese Zeiten starten immer erst, nachdem sich das Gerät erhitzt hat bzw. wenn die Anzeigelampe erlischt. Die Erhitzungsphase kann je nach Wasser-/ Flüssigkeitsmenge bis zu 90 Minuten dauern.

8. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Timer (8) auf **Kont. Ein** stellen. Die Anzeige (7) leuchtet auf und die Erhitzungsphase startet.

- Je nach Wasser- / Flüssigkeitsmenge kann die Erhitzung bis zu 90 Minuten dauern.



Während des Betriebs wird das Gerät durch das Thermostat ein- und ausgeschaltet, um eine konstante Temperatur beizubehalten. Die rote Anzeige weist darauf hin, indem sie sich ebenfalls entsprechend ein- und ausschaltet.

9. Sobald die Anzeige (7) erlischt, ist die eingestellte Temperatur erreicht.



ODER

- Stellen Sie die Temperatur ein (6) und programmieren Sie den Timer (8) je nach Wassermenge mit 60 oder 90 Minuten.

- Die Anzeige (7) leuchtet auf, der Countdown-Timer startet und die **Erhitzungsphase** beginnt.
 - Wenn der Signalton (DING) ertönt und sich das Gerät ausgeschaltet hat, fahren Sie mit den unteren Schritten 10-13 fort.
10. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht wurde und die Anzeige erloschen ist, stellen Sie den Timer (8) mit der gewünschten Einweck-/ Einkochdauer ein.
 11. Nach Ablauf des Timers ertönt ein Signalton (DING) und das Gerät schaltet sich aus.
 12. Nach Abschluss des Einweck- / Einkochvorgangs
 - Stellen Sie den Temperaturregler (6) und den Timer (8) auf die AUS-Position und trennen Sie den Netzstecker (10).
 - Lassen Sie den Inhalt des Geräts kurz abkühlen.
 13. Stellen Sie einen Behälter unter den Hahn (5) und drücken Sie den Verschluss (4) nach oben oder unten, damit die Flüssigkeit aus dem Gerät herausläuft. Lassen Sie das Wasser **nicht** vollständig ablaufen, sondern lassen Sie den Boden des Geräts bedeckt, bis es vollständig abgekühlt ist.
 - **Wenn Sie den Verschluss (4) nach oben drücken, bleibt er während des Ablaufens in dieser Position. Vergessen Sie nicht, ihn wieder auf die Ausgangsposition zurück zu stellen.**
 14. Nehmen Sie die Einweckgläser mit Zangen oder Topflappen vorsichtig heraus und lassen Sie die Gläser auf einem Küchentuch abkühlen.

Einweck- und Einkochzeiten

Obst	Temperatur °C	Zeit (Minuten)
Äpfel (weich/hart)	85	30 / 40
Apfelmus	90	30
Aprikosen	85	30
Birnen (weich/hart)	90	30 / 80
Brombeeren	80	25
Erdbeeren	85	25
H i m b e e r e n , Stachelbeeren	80	30
RoteJohannisbeeren, Preiselbeeren	90	25
Kirschen	80	30
Pflaumen	90	30
Rhababer	95	30

Gemüse	Temperatur °C	Zeit (Minuten)
Blumenkohl	100	90
Bohnen	100	120
Erbsen	100	120
Kohlrabi	100	95
Kürbis	100	95
Möhren	100	95
Pilze	100	110
Rotkohl	100	110
Sellerie	100	110
Weißer Spargel	100	120
Tomaten	90	30

HINWEIS: Die oben genannten Zeiten sind nur Richtwerte und können variieren. Folgen Sie immer den Angaben in den Rezepten.



Achtung: Die Einweckgläser sind nach dem Einkochen sehr heiß; es besteht Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie Zangen oder Topflappen zum Herausnehmen der Gläser. Bewahren Sie die Gläser an einem kühlen, dunklen und trockenen Ort auf.

Flüssigkeiten erhitzen

Das Gerät ist optimal zum Erhitzen von Flüssigkeiten wie Wasser, Bowle, Glühwein, usw. geeignet.

1. Füllen Sie den Behälter mit mindestens 4-5l Wasser oder anderer Flüssigkeit (O-Markierung/ Mindestfüllmenge) (z.B. trinkfertiger Glühwein). Überschreiten Sie **nicht** die Höchstfüllmenge (M).

Achten Sie immer darauf, **nicht** die Höchstfüllmenge (M) zu überschreiten bzw. die Mindestfüllmenge (O) zu unterschreiten.

HINWEIS: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht mit dem Netzstrom verbunden ist, wenn Sie es mit Flüssigkeit füllen.

2. Verschließen Sie das Gerät mit dem Deckel (1).
3. Schließen Sie das Gerät an den Netzstrom an (11).
4. Stellen Sie je nach Flüssigkeit (Wasser, Glühwein, usw.) die gewünschte Temperatur ein.
5. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Timer (8) auf **Kont. Ein** stellen. Die Anzeige (7) leuchtet auf und die Erhitzungsphase startet.
 - Rühren Sie die Flüssigkeit regelmäßig um, um die Hitze gleichmäßig zu verteilen.
6. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht wurde, erlischt die rote Anzeige.

7. Stellen Sie eine Tasse oder Flasche unter den Hahn (5), um das gewünschte Getränk (z.B. Kaffee, Tee, Suppe, usw.) zuzubereiten.

Hinweis: Einige Getränke, wie z.B. Tees, benötigen eine bestimmte Temperatur, um ihr Aroma optimal entfalten zu können.

8. Drücken Sie den Verschluss (4) nach unten, um die Tasse bzw. Flasche mit der gewünschten Menge Wasser/ des heißen Getränks zu füllen.

Hinweis: Wenn Sie den Verschluss nach oben drücken, bleibt er in dieser Position.

9. Sobald die Tasse bzw. Flasche mit der gewünschten Menge an Wasser / des heißen Getränks gefüllt ist, bringen Sie den Verschluss wieder zurück zur Ausgangsposition. Der Hahn wird dann automatisch verschlossen.

Stellen Sie den Temperaturregler (6) und den Timer (8) nach dem Gebrauch immer auf die AUS-Position und trennen Sie den Netzstecker.



Empfehlung: Während des Nichtgebrauchs stellen Sie den Temperaturregler (6) und den Timer (8) nach dem Gebrauch immer auf die **AUS**-Position, lassen Sie das Wasser über den Hahn (5) ab und trennen Sie den Netzstecker!

Hinweis: Die Warmhalten-Temperatur kann zwischen 5-10°C variieren.



Achtung: Stellen Sie die Warmhalten-Temperatur nicht mit 110°C ein, da das Wasser anderenfalls weiterkocht.

Reinigung und Pflege

Reinigen Sie das Gerät aus hygienischen Gründen regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch. Anderenfalls können gefährliche Situationen oder Gesundheitsprobleme (Keimbildung) verursacht werden.



Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät dann vollständig abkühlen.

Gerät niemals in Wasser tauchen. **Vorsicht! Stromschlaggefahr!**

Spülen Sie das Gerät unter warmem Wasser ab; verwenden Sie ggf. ein mildes Spülmittel.

Wischen Sie das Gerät anschließend erneut mit einem feuchten Lappen ab, um Spülmittelreste zu entfernen.

Reinigen Sie den Gerätekörper, den Deckel und den Gittereinsatz mit einem feuchten Lappen.

Verwenden Sie **keine** aggressiven Reinigungsmittel und/oder anderen harten Gegenstände für die Reinigung.

Lassen Sie das Gerät und alle dazugehörigen Teile vollständig trocknen.



Das Gerät und dessen Zubehör dürfen **nicht** in den Geschirrspüler gesteckt werden – sie sind **nicht** geschirrspülergeeignet! Das Gerät könnte beschädigt und der Nutzer verletzt werden!



Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.

Entkalken

Entkalken Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen (ungefähr alle 3-6 Monate), je nachdem wie oft Sie das Gerät verwenden und je nach Wasserqualität in Ihrer Region.

Verwenden Sie niemals scharfe, spitze oder metallene Gegenstände zum Entfernen von Kalkrückständen am Gerät. Verwenden Sie einen herkömmlichen sanften Entkalker, der für Ihr Gerät geeignet ist.

Spülen Sie das Gerät nach dem Entkalken mehrmals ab – **tauchen Sie das Gerät jedoch nicht unter Wasser.**

Hinweis: Schütten Sie das Entkalker-Gemisch nicht in Emaille-beschichtete Spülbecken.

Lagerung

Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelhalterung an der Unterseite des Geräts. Klemmen Sie den Stecker unter die Steckerhalterung in der Mitte des Gehäuses. Halten Sie das Gerät trocken.

Bewahren Sie das Gerät für Kinder unzugänglich und an einem sauberen, trockenen Ort auf.

Entsorgungshinweis



Altgeräte, die mit dem abgebildeten Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie dieses Gerät am Ende seiner Verwendung zur Entsorgung an den dafür vorgesehenen öffentlichen Sammelstellen ab.



Ihr **Einkochautomat 48100** befindet sich in einer Verpackung. Verpackungen sind Wertstoffe und somit wiederverwendungsfähig oder können in den Rohstoffkreislauf zurückgeführt werden.

Technische Daten

Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Nennleistung:	1800 W
Fassungsvermögen:	27 L
Schutzklasse:	I



Technische Änderungen vorbehalten!

Garantie und Service:

Sie erhalten 2 Jahre Garantie ab Kaufdatum auf Material- und Fabrikationsfehler der Produkte.

Die Garantie gilt nicht:

- im Falle von Schäden, die auf unsachgemäßer Bedienung beruhen
- für Verschleißteile (z.B. Batterien)
- für Mängel, die dem Kunden bereits beim Kauf bekannt waren
- bei Eigenverschulden des Kunden

Die gesetzlichen Gewährleistungen des Kunden bleiben durch die Garantie unberührt. Für Geltendmachung eines Garantiefalles innerhalb der Garantiezeit ist durch den Kunden der Nachweis des Kaufes zu führen.

Die Garantie ist innerhalb eines Zeitraumes von 2 Jahren ab Kaufdatum gegenüber der

KORONA electric GmbH, Sundern.

Service Adresse:

KORONA Service, Am Steinbach 9, 59872 Meschede-Enste

Telefon Hotline: 02933 90284-80

Mail: service@korona-electric.de

web: www.korona-electric.de

geltend zu machen. Der Kunde hat im Garantiefall das Recht zur Reparatur der Ware bei unseren eigenen oder bei von uns autorisierten Werkstätten. Weitergehende Rechte werden dem Kunden (aufgrund der Garantie) nicht eingeräumt.

Intended Use

Before use, please read these instructions carefully and keep them in a safe place for future reference. When passing on the appliance to a third party, make sure to include these instructions for use.

This appliance is only intended for **preserving/canning** fruits, vegetables, jam, boiling / keeping warm water, ready-to-heat mulled wine, punch, etc. Never attempt to heat any fatty liquids or foods in it. **This appliance is only intended for private household use!**

Safety:



This symbol identifies hazards which may cause injuries!



This symbol warns of hot surfaces. Risk of burns!



This symbol identifies electric shock hazards!



This symbol warns of evaporating steam!



General Safety Instructions

- Manufacturer takes no responsibility for any damage caused by incorrect use.
- Incorrect or improper use can damage the appliance and cause injuries to the user.
- Before connecting this appliance to the mains, make sure your local voltage matches the technical data of the appliance. Otherwise the appliance may overheat and get damaged.



Caution! Danger of electric shock!

- Never put the appliance, cord or plug into water or any other liquid.
- Do **not** use the appliance near a sink or wash basin.
- Do **not** use the appliance with wet hands.
- Do **not** use the appliance outdoors.

An electric appliance is not a toy!

- Never leave the appliance unattended during use.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- **Always unplug your appliance** when it is not in use, and before cleaning.
- Always pull the plug – not the cord.
- Keep the appliance and the cord well away from any hot surfaces to avoid any damage to the appliance.
- Make sure the cord may not inadvertently be pulled or cause anyone to trip when in use. Do not allow the cord to hang over sharp edges.
- Do not bend the cord or wind it round the appliance.

Do not use the appliance,

- if the cord is damaged.
- in case of malfunction.
- if the appliance was dropped or is damaged otherwise.
Have it checked and, if necessary, repaired by a qualified person/Customer Service. Never attempt to make any modifications to or repair the appliance yourself.
- Only use accessories evaluated for use with this appliance.
- Never attempt to drive any objects into the appliance.
- Never attempt to open the housing yourself!
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Special Safety Instructions



Warning! To avoid the possibility of injury/damage to the appliance, electric shock, and risk of burns.

- **Only** use the appliance for its intended purpose and as described in this manual, e.g. **preserving/canning** fruits, vegetables, jam, boiling / keeping warm water, ready-to-heat mulled wine, punch, etc. Do **not** use it to heat up any fatty liquids or foods in it.
- Place the appliance on an even and heat-resistant surface.
- **Attention:** The temperature of accessible surfaces may be high during operation. Therefore, do **not** touch the appliance during and/or immediately after operation. Only use the handle. **Danger of serious burns!**
- Do **not** move the appliance during operation.
- Do not place the appliance near any inflammable objects.
- The appliance can get very hot during use, **danger of serious burns! Only touch it by its handles.**

- Never exceed the maximum filling level marking (M) inside the appliance to avoid any boiling water from spilling from the appliance. **Danger of serious burns!**
- **Never** open the lid during operation.
- To prevent the appliance from boiling dry, make sure the liquid level is never below minimum filling marking (O) inside the appliance
- The appliance also features a boil-dry cut-out, which will switch off the appliance, should it accidentally be operated without liquid. In the event of such a safety cut-out switch off the appliance immediately, unplug it and let it cool down for approx. 10 minutes. Afterwards, your kettle is ready for use again.
- Do **not** set the keep warm temperature at 110°C, the appliance will keep boiling the water.
- When canning foods,
 - never** use the appliance without the grid.
 - never** place the canning jars directly on the bottom of the appliance.



Product Description

1. Lid
2. Handles
3. Tank
(capacity 27 L, up to 14 1L canning jars)
4. Tap lever
5. Tap
6. Temperature Control
(Off, 30 °C – 110 °C)
7. Indicator light
8. Timer
9. Cable guide (2x)
(underneath appliance)
10. Cord storage
(underneath appliance)
11. Power cord and plug
12. Grid

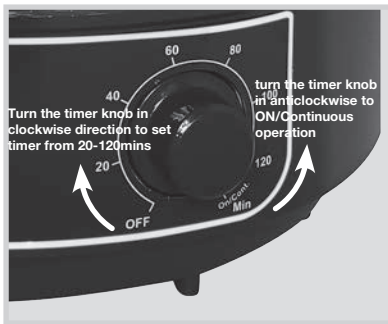
Temperature control (Thermostat)

- Temperature setting from 30°C to 110°C (MAX.)
- During operation, the integrated thermostat switches the appliance on and off to ensure a constant temperature. This is indicated by the red indicator light cycling on and off.

Timer

The appliance is only ready to be used once the timer is set.

- Time setting from 20 to 120 minutes
- Acoustic sound (DING) after set time has elapsed
- ON/Cont. (continuous operation setting)



- At OFF position, turn the timer knob in clockwise direction to set timer from 20-120mins
- At OFF position, turn the timer knob in anticlockwise to ON/Continuous operation.

Temperature indicator light

During the heating up process the red indicator light lights up, once the desired temperature is reached the red indicator lights goes off and switches into the keeping warm mode.

Dry-boil cut-out

Your appliance is equipped with a boil-dry cut-out, which will

switch off the appliance automatically, should it accidentally be operated without water or by not observing the minimum water level. In the event of such a safety cut-out, switch off the appliance immediately, unplug it and let it cool down for approx. 10 minutes. Afterwards, your appliance is ready for use again.

Before First Use

- Remove all packaging material and check whether the appliance is complete and undamaged.
- Do **not** use the appliance if it shows any signs of damage.
- Clean the body, lid, grid and the inside of the appliance with a moistened soft cloth.
- Completely unwind the power cord and make sure that the power cord is clamped into one of the the cable guides underneath the appliance.
- Place the appliance on an even and heat resistant surface.
- Due to hygienic reason, fill the tank with approx. 4 - 5 L of water and connect the appliance to a properly installed wall socket. Boil the water for approx. 10 minutes by setting the thermostat to 100°C. Afterwards, allow the appliance to cool down.
- Place a container underneath the tap and empty the water into it.

NOTE: When using the appliance for the first time, a slight odour might occur. This doesn't cause any harm nor does it mean that your appliance does **not** work properly. Make sure that the room is well ventilated!

After this preheating process, your appliance is ready to be used.



Warning: Plastic bags are a danger to toddlers and babies, therefore keep them away to avoid suffocation.

Operation



The temperature of accessible surfaces may be high during operation. Therefore, do not touch the appliance during and/or immediately after operation.

Canning / Preserving Foods

The appliance is perfect for canning/preserving your favorite fruits and vegetables in order for you to enjoy them for a longer period of time.

Preserving by cooking means the preservation of food without chemical preservatives. The heat generated kills the existing bacteria in the food contained. At the same time, the jar is sterilised and hermetically sealed by the resulting vacuum.

You can place maximum up to 14 1 L canning jars on top of each other inside the appliance.



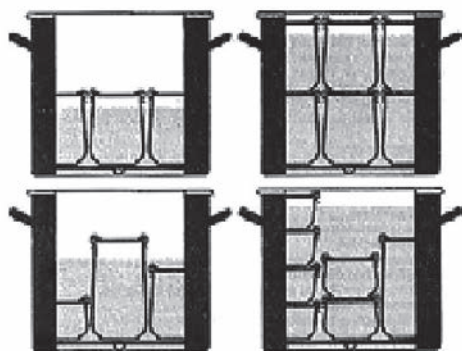
Tip: Before starting the canning / preserving process

- Prepare the fruits / vegetables you would like to can according to your recipe, make sure that they are ripe but not overly ripe.
- Thoroughly clean / sterilize the canning jars and its lids.
- Do **not** use damaged jars and lids.
- Do **not** touch sterilized jars and their lids after being sterilised.
- Fill jars up to 2 cm below the rim. When canning pulps (e.g apple puree) or ketchup fill the jars 3 to 4 cm below the rim.
- Always firmly close the jars after filling them.
- You can find information on different methods of preserving in various cook books as well as in educational literature.

1. Place the appliance on an even and heat resistant surface.
2. Insert the canning grid (12).
3. Place the canning jars on top of the canning grid (12).

NOTE: Depending on their shape and height, canning jars should be submerged in water up to $\frac{2}{3}$ to $\frac{3}{4}$ of their height.

4. Fill the appliance with the necessary amount of water (see diagram underneath)



Note: If jars are stacked on top of each other, the top jars must be $\frac{3}{4}$ submerged, lower level of jars will be completely submerged in water. Make sure that the lids are properly attached to the jars and closed.

5. Place the lid (1) onto the appliance.
6. Connect (11) the appliance to a properly installed wall socket.
7. Choose the correct temperature setting (6) according to your recipe.

Note: The mentioned times in the table refer to the actual cooking time needed for the respective fruit or vegetable and which will only start after the heating process is finished resp when the indicator light goes off. The actual heating up time can take up to 90 minutes depending on the water / liquid content.

8. Switch on the appliance by setting the timer (8) to **Cont. On**. The indicator light (7) will illuminate and the heating up time will start.

- This can take up to 90 minutes depending on the water respectively liquid content - .



During operation, the integrated thermostat switches the appliance on and off to ensure a constant temperature. This is indicated by the red indicator light cycling on and off.

9. Once the indicator light (7) goes off, the desired temperature is reached.



OR

- After choosing the desired temperature (6), set the timer (8) to 60 Min or 90 Min depending on the water content.
 - The indicator light (7) will illuminate and the countdown and the heating up time will start.
 - Once the acousting sound (DING) can be heard and the appliance has shut off, follow steps 10 – 13.
10. Once the desired temperature is reached and the indicator light is off, turn the timer (8) to the required canning / cooking time.
11. At the end of the canning time an acoustic sound (DING) can be heard and the appliance will turn off.
12. After the canning / cooking process is finished
- set the temperature switch (6) and timer (8) to OFF position and disconnect (10) the appliance from the mains.
 - allow the content of the appliance to cool down for a while.

13. Place a container underneath the tap (5) and press down or push up the tap lever (4) to drain the liquid from the appliance. Do **not** drain the water completely, keep the bottom of the appliance covered with water until the appliance has completely cooled down.

-When in upward position the tap lever (4) holds its position for continuous draining. Make sure to push it back into its original position. -

14. Carefully, take out the canning jars by using tongs or pot handler and allow them to cool down on a kitchen towel.

Cooking and Preserving Times

Fruits	Temperature °C	Time (Minutes)
Apples (soft/hard)	85	30 / 40
Apple sauce	90	30
Apricots	85	30
Pears (soft/hard)	90	30 / 80
Black Berries	80	25
Strawberries	85	25
R a s p b e r r i e s , Gooseberries	80	30
Red Currants,	90	25
Cherries	80	30
Plums	90	30
Rhubarb	95	30

Vegetables	Temperature °C	Time (Minutes)
Cauliflower	100	90
Beans	100	120
Peas	100	120
“Kohlrabi”	100	95
Pumpkin	100	95
Carrots	100	95
Mushrooms	100	110
Red Cabbage	100	110
Celery	100	110
White Asparagus	100	120
Tomatoes	90	30

NOTE: The above mentioned times are only meant as an indication and may vary. Always follow the times mentioned in the respective recipe.



Attention: After the preserving process the canning jars are very hot, risk of burns! Use tongs or pot holders when removing them. Store them in a cool, dark and dry place.

Heating up liquids

The device is ideally suited for heating up liquids such as water, punch, mulled wine etc.

1. Fill the tank with at least 4 - 5 L (O level/min level) of water or other liquids (e.g. ready made mulled wine) but do **not** exceed the max level (M level).

Always make sure not to exceed the max filling level (M) nor to undergo the min. water level (O).

NOTE : Make sure that the appliance is not connected to the mains when filling it with liquids.

2. Close the appliance with the lid (1).
3. Connect the appliance to the mains (11).
4. Choose the desired temperature (6), depending on what kind of liquid you wish to heat up, e.g. water, mulled wine, etc.
5. Switch on the appliance by turning the timer switch (8) to **Cont. On**. The indicator light (7) will illuminate and the heating process will start.
 - Stir the liquid regularly so that the heat is evenly distributed-
6. Once the chosen temperature has been reached the red indicator light goes off.
7. Place a cup or flask underneath the tap (5), to prepare your desired beverage (instant coffee, tea, instant soup, etc.)

Note: Various beverages, e.g. teas, need a special temperature to unfold their aroma.

8. Press down the tap lever (4) to pour the desired amount of water / hot beverage into a cup or flask.

Note: If the tap lever is pulled up, the lever will hold into position.

9. Once the cup or flask is filled with the desired amount of water / hot drink release the lever back into its original position. The tap will close automatically.

After use, always turn the temperature (6) control and the timer (8) to OFF position and unplug the appliance.



Recommendation: If you are not using the appliance, set both temperature control (6) and timer (8) switch to **OFF** position, empty the water tank via the tap (5) and disconnect it from the mains!

Note: The keeping warm temperature can vary between 5-10 °C.



Attention: Do not set the keep warm temperature at 110°C, the appliance will keep boiling the water.

Cleaning and Care

Due to hygienic reasons clean your appliance on a regular basis, best after each use. Not doing so could possibly result in a hazardous situation or could lead to health issues (germ formation).



Before cleaning, always switch off the appliance and disconnect it from the mains and let it completely cool down.

Never immerse the appliance in water. **Danger! Electric Shock!**

Rinse the appliance with some hot water, if necessary use a mild dishwashing detergent.

If this is the case, make sure to wipe it again with a moistened cloth until there is no soap residue left.

Clean the body, lid and the grid of the appliance with a moistened soft cloth.

Do **not** use any aggressive cleaning agents and/or other hard objects to clean the appliance.

Make sure that the appliance and all other resp. parts are properly dried.



Never place the appliance and its accessories into the dishwasher – It is **not** dishwasher safe! This can damage the appliance and hurt its user!



Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

DESCALING

Descalcify your appliance in regular intervals (approx. every 3 – 6 months), depending on the frequency of use and the local water quality.

Never use any sharp, pointed or metal objects to remove limescale built up in the appliance.

To remove limescale, use a common gentle descaler, which is suitable for your appliance.

After descaling, always make sure to rinse the appliance several times with some water. – **But, do not immerse the appliance in water -**

Note: Descaler mixtures should not be poured down enamel coated sinks.

Storage


Wrap the power cord around the cord storage at the bottom of the appliance.

Plug the power cord into the plug holder in the middle of the housing base. Keep the device dry.

Keep it away from children and store it in a clean and dry place.

Disposal Instructions



Waste electrical devices marked with this sign must not be disposed of with your household waste, but are to be collected separately. Therefore, please  return this device at the end of its life cycle to special collection points for disposal or your local dealer.



Your **Fruit Preserver 48100** is packed in a retail box. Such boxes are recyclable waste, i.e. they are reusable or recyclable.

Technical Data:

Voltage: 220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz

Rated Power: 1800 W

Capacity: 27 Litres

Protection Class: I



Technical data subject to change!

Guarantee:

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of 2 years.

This guarantee is not valid:

- if the appliance has not been used in accordance to the instructions
- for damages due to wear and tear (batteries, etc.)
- for damages known by customer at time of purchase
- for damages caused by owner

This guarantee does not affect your statutory right, nor any legal right you may have as a customer under applicable national legislation governing the purchase of goods.

In order to assert his/her right in a guarantee case during the guaranteed period, the customer must provide evidence of the date of purchase (receipt).

The guarantee is to be asserted against

KORONA electric GmbH, Sundern/Germany.

Service Address:

KORONA Service, Am Steinbach 9, 59872 Meschede, Germany

Telephone Hotline: 02933 90284-80

Mail: service@korona-electric.de

web: www.korona-electric.de

within 2 years after the date of purchase. In case of guarantee the customer is given the right to get the appliance repaired at our own or at an authorized shop. Further rights (due to guarantee case) are not given to the customer.

Beoogd gebruik

Lees deze handleiding aandachtig door vóór gebruik en bewaar de handleiding op een veilige plek, zodat u deze in de toekomst nog eens kunt doornemen. Als u het apparaat in de toekomst doorgeeft aan een derde partij, zorg er dan voor dat u deze handleiding bijvoegt.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het **conserveren/inmaken** van fruit, groenten, jam, koken/warmhouden van water, kant-en-klare glühwein, punch, etc. Probeer er nooit vette vloeistoffen of voedsel in te verwarmen. **Dit apparaat is alleen bedoeld voor privé-/huishoudelijk gebruik!**

Veiligheid:



Dit symbool wijst op gevaren die tot letsel kunnen leiden!



Dit symbool waarschuwt voor hete oppervlakken. Gevaar voor brandwonden!



Dit symbool wijst op elektrische schokgevaaren!



Dit symbool waarschuwt voor hete dampen en stoom!



Algemene veiligheidsinstructies

- De fabrikant aanvaardt geen enkele verantwoordelijkheid voor schade als gevolg van onjuist gebruik.
- Onjuist gebruik kan schade aan het apparaat veroorzaken en kan leiden tot letsel bij de gebruiker.
- Zorg er, voordat u het apparaat aansluit op het stopcontact, voor dat uw lokale spanning overeenkomt

met de technische gegevens van het apparaat. Als dit niet het geval is, kan het apparaat oververhit en beschadigd raken.



Let op! Gevaar voor elektrische schokken!

- Plaats het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van een gootsteen of wastafel.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.

Een elektrische apparaat is geen speelgoed!

- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat op een veilige manier en de gevaren die samengaan met het gebruik begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 en worden begeleid.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- **Haal de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact** wanneer het apparaat niet wordt gebruikt en vóór het reinigen.
- Trek altijd aan de stekker– niet het snoer.
- Houd het apparaat en netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken om schade aan het apparaat te voorkomen.

- Zorg ervoor dat er tijdens gebruik niet per ongeluk aan het netsnoer kan worden getrokken en dat er niemand over het netsnoer kan struikelen. Laat het snoer niet over scherpe randen hangen.
- Buig het netsnoer niet en wikkel het niet rond het apparaat.

Gebruik het apparaat niet,

- als het netsnoer is beschadigd.
- in geval van storing.
- als het apparaat is gevallen of anderszins beschadigd. Laat het nakijken en, indien nodig, repareren door een gekwalificeerd persoon/de klantenservice. Probeer nooit zelf wijzigingen te maken of het apparaat te repareren.
- Gebruik alleen accessoires die zijn geëvalueerd voor gebruik met dit apparaat.
- Probeer nooit om voorwerpen in het apparaat te steken.
- Probeer nooit zelf de behuizing te openen!
- Dit apparaat is **niet** bedoeld om gebruikt te worden met een externe timer of apart afstandsbedieningssysteem.

SPECIALE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



Waarschuwing! Om de kans op verwondingen/schade aan het apparaat, elektrische schokken, en brandwonden te voorkomen.

- Gebruik het apparaat **alleen** voor het beoogde doel en zoals beschreven in deze handleiding, bijv. voor het **conserveren/inmaken** van fruit, groenten, jam, koken/warmhouden van water, kant-en-klare glühwein, punch, etc. Gebruik het apparaat **niet** om vette vloeistoffen of voedsel te verwarmen.

- Plaats het apparaat op een vlak en hittebestendig oppervlak.
- **Let op:** De temperatuur van de bereikbare oppervlakken kan hoog zijn tijdens gebruik. Raak het apparaat daarom **niet** aan tijdens en/of net na gebruik. Gebruik alleen de handgreep. **Gevaar voor ernstige brandwonden!**
- Verplaats het apparaat **niet** tijdens gebruik.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van brandbare voorwerpen.
- Het apparaat kan tijdens gebruik zeer heet worden, **gevaar voor ernstige brandwonden! Raak het apparaat alleen aan bij de handgrepen.**
- Overschrijd nooit de markering van het maximale vulniveau (M) in het apparaat om te voorkomen dat er kokend water uit het apparaat kan lopen. **Gevaar voor ernstige brandwonden!**
- Open het deksel **nooit** tijdens gebruik.
- Zorg er om te voorkomen dat het apparaat droogkookt voor dat het vloeistofniveau nooit tot onder de minimale vulmarkering (O) in het apparaat zakt.
- Het apparaat beschikt ook over een droogkookbeveiliging die het apparaat uitschakelt indien het apparaat per ongeluk zonder water wordt gebruikt. Als deze beveiliging wordt geactiveerd, schakel het apparaat dan onmiddellijk uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat ca. 10 minuten afkoelen. Daarna is uw ketel weer klaar voor gebruik.
- Stel de warmhoudtemperatuur **niet** in op 110 °C. In dat geval blijft het apparaat het water koken.
- Bij het inmaken van voedsel,
 - gebruik het apparaat **nooit** zonder het rooster.
 - plaats de inmaakpotten **nooit** direct op de bodem van het apparaat.



Productbeschrijving

1. Deksel
2. Handgrepen
3. Reservoir
(capaciteit 27 liter, tot 14 inmaakpotten van 1 liter)
4. Kraanhendel
5. Kraan
6. Temperatuurknop
(Uit, 30 °C – 110 °C)
7. Indicatielampje
8. Timer
9. Kabelgeleider (2x)
(onder het apparaat)
10. Kabelopslag
(onder het apparaat)
11. Netsnoer en stekker
12. Rooster

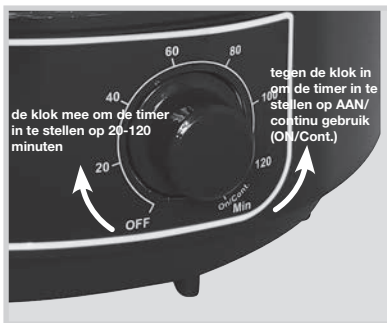
Temperatuurknop (Thermostaat)

- Temperatuurinstelling van 30 °C tot 110 °C (MAX.)
- Tijdens gebruik schakelt een ingebouwde thermostaat het apparaat in en uit om een constante temperatuur te waarborgen. Dit wordt aangegeven door het rode indicatielampje dat telkens aan en uit gaat.

Timer

Het apparaat kan alleen worden gebruikt als de timer is ingesteld.

- Tijdinstelling van 20 tot 120 minuten
- Nadat de ingestelde tijd is verstreken klinkt er een akoestisch geluid (DING)
- AAN/Cont. (instelling voor continu gebruik)



- Draai de timerknop vanuit de stand **UIT (OFF)** met de klok mee om de timer in te stellen op 20-120 minuten.
- Draai de timerknop vanuit de stand **UIT (OFF)** tegen de klok in om de timer in te stellen op AAN/continu gebruik (ON/Cont.).

Temperatuurindicatielampje

Tijdens het opwarmproces licht het rode indicatielampje op. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, schakelt het rode indicatielampje uit en schakelt het apparaat over naar de warmhoud modus.

Droogkookbeveiliging

Uw apparaat is uitgerust met een droogkookbeveiliging die het apparaat automatisch uitschakelt indien het per ongeluk zonder water wordt gebruikt of wanneer er geen rekening wordt gehouden met het minimale waterniveau.

Als de beveiliging wordt geactiveerd, schakel het apparaat dan onmiddellijk uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat ca. 10 minuten afkoelen. Daarna is uw apparaat weer klaar voor gebruik.

Vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer of het apparaat compleet en onbeschadigd is.
- Gebruik het apparaat **niet** als het tekenen van schade vertoont.
- Reinig de behuizing, het deksel, het rooster en de binnenkant van het apparaat met een zachte, vochtige doek.
- Rol het netsnoer volledig uit en zorg ervoor dat het snoer in een van de kabelgeleiders onder het apparaat wordt geklemd.
- Plaats het apparaat op een vlak en hittebestendig oppervlak.
- Vul het reservoir omwille van hygiënische redenen met ca. 4 - 5 liter water en sluit het apparaat aan op een correct geïnstalleerd stopcontact. Kook het water ca. 10 minuten door de thermostaat in te stellen op 100 °C. Laat het apparaat vervolgens afkoelen.
- Plaats een container onder de kraan en laat het water in de container lopen.

OPMERKING: Als u het apparaat voor het eerst gebruikt, kan er een lichte geur vrijkomen. Dit is niet schadelijk en betekent niet dat uw apparaat **niet** naar behoren werkt. Zorg ervoor dat de kamer goed geventileerd is!

Na dit voorverwarmingsproces is uw apparaat klaar voor gebruik.



Waarschuwing: Plastic zakken vormen een verstikkingsgevaar voor peuters en baby's en moeten daarom uit de buurt worden gehouden.

Bediening



De temperatuur van de bereikbare oppervlakken kan erg hoog zijn tijdens gebruik. Raak het apparaat daarom niet aan tijdens en/of onmiddellijk na gebruik.

Voedsel conserveren/inmaken

Dit apparaat is perfect voor het conserveren/inmaken van uw favoriete fruit en groenten, zodat u er langer van kunt genieten.

Conservering door middel van koken houdt in dat u voedsel kunt conserveren zonder chemische conserveringsmiddelen. De opgewekte warmte doodt de bestaande bacteriën in het voedsel. Tegelijkertijd wordt de pot gesteriliseerd en hermetisch afgesloten door het resulterende vacuüm.

U kunt maximaal 14 inmaakpotten van 1 liter op elkaar plaatsen in het apparaat.



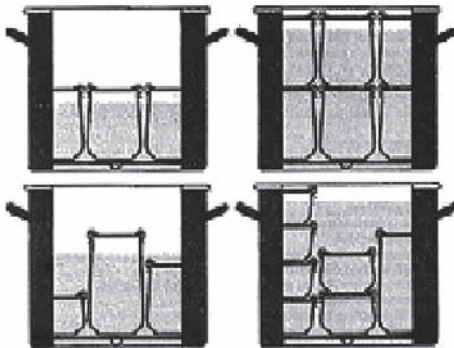
- Tip:** Voordat u begint met het conserveren/inmaken
- Bereid het fruit/de groenten die u wilt inmaken volgens uw recept en zorg ervoor dat het voedsel rijp, maar niet te rijp is.
 - Reinig/steriliseer de inmaakpotten en de deksels grondig.
 - Gebruik **geen** beschadigde potten en deksels.

- Raak gesteriliseerde potten en hun deksels **niet** aan nadat ze gesteriliseerd zijn.
- Vul potten tot 2 cm onder de rand. Vul potten bij het inmaken van pulp (bijv. appelmoes of ketchup) tot 3 tot 4 cm onder de rand.
- Sluit de potten altijd stevig na het vullen.
- Voor meer informatie over verschillende conserveringsmethoden kunt u kookboeken of educatieve literatuur raadplegen.

1. Plaats het apparaat op een vlak en hittebestendig oppervlak.
2. Plaats het inmaakrooster (12).
3. Plaats de inmaakpotten op het inmaakrooster (12).

OPMERKING: Afhankelijk van de vorm en hoogte, moeten inmaakpotten voor $\frac{2}{3}$ tot $\frac{3}{4}$ van hun hoogte zijn ondergedompeld in water.

4. Vul het apparaat met de benodigde hoeveelheid water (zie diagram hieronder)



Opmerking: Als potten op elkaar worden gestapeld, moeten de bovenste potten voor $\frac{3}{4}$ ondergedompeld zijn. Potten die lager staan zijn in dit geval volledig ondergedompeld in

water. Zorg ervoor dat de deksels goed op de potten zijn bevestigd en zijn gesloten.

5. Plaats het deksel (1) op het apparaat.
6. Sluit het apparaat (11) aan op een correct geïnstalleerd stopcontact.
7. Kies de juiste temperatuurinstelling (6) volgens uw recept.

Opmerking: De genoemde tijden in de tabel verwijzen naar de daadwerkelijke kooktijd die nodig is voor het betreffende fruit of de betreffende groente en deze kooktijd start pas als het opwarmproces is voltooid (het indicatielampje stopt met branden). De daadwerkelijke opwarmtijd kan tot 90 minuten bedragen, afhankelijk van het water-/vloeistofgehalte.

8. Schakel het apparaat in door de timer (8) in te stellen op **Cont. Aan (Cont. On)**. Het indicatielampje (7) licht op en de opwarmtijd start.

- Dit kan tot 90 minuten duren, afhankelijk van de hoeveelheid water/vloeistof.



Tijdens gebruik schakelt een ingebouwde thermostaat het apparaat in en uit om een constante temperatuur te waarborgen. Dit wordt aangegeven door het rode indicatielampje dat telkens aan en uit gaat.

9. Zodra het indicatielampje (7) stopt met branden, is de gewenste temperatuur bereikt.



OF

- Stel de timer (8), na het selecteren van de gewenste temperatuur (6), in op 60 of 90 minuten, afhankelijk van de hoeveelheid water.
- Het indicatielampje (7) licht op en het aftellen en de **opwarmtijd** start.
- Zodra u het akoestische geluid (DING) hoort en het apparaat is uitgeschakeld, volgt u de stappen 10 – 13 hierboven.

10. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt en het indicatielampje is gestopt met branden, draait u de timerknop (8) naar de gewenste inmaak-/kooktijd.

11. Aan het einde van de inmaaktijd klinkt er een akoestisch geluid (DING) en schakelt het apparaat uit.

12. Nadat het inmaak-/kookproces is voltooid

-zet u de temperatuurknop (6) en timerknop (8) in de stand UIT (OFF) en trekt u de stekker van het apparaat (10) uit het stopcontact.

-laat u de inhoud van het apparaat een tijdje afkoelen.

13. Plaats een container onder de kraan (5) en druk de kraanhendel (4) omhoog of omlaag om de vloeistof uit het apparaat te laten lopen. Laat **niet** al het water weglopen, houd de bodem van het apparaat bedekt met water totdat het apparaat volledig is afgekoeld.

-Als de kraanhendel (4) omhoog is gedrukt, blijft de hendel in deze positie staan om continu water te laten weglopen. Zorg ervoor dat u de kraanhendel terugdrukt naar de oorspronkelijke stand.

14. Haal de inmaakpotten voorzichtig uit het apparaat met een tang of pannenlappen en laat ze afkoelen op een theedoek.

Kook- en conserveringstijden

Fruit	Temperatuur °C	Tijd (minuten)
Appels (zacht/hard)	85	30 / 40
Appelmoes	90	30
Abrikozen	85	30
Peren (zacht/hard)	90	30 / 80
Zwarte bessen	80	25
Aardbeien	85	25
F r a m b o z e n , kruisbessen	80	30
Rode bessen, Cranberries	90	25
Kersen	80	30
Pruimen	90	30
Rabarber	95	30

Groenten	Temperatuur °C	Tijd (minuten)
Bloemkool	100	90
Bonen	100	120
Erwten	100	120
'Koolrabi'	100	95
Pompoen	100	95
Wortelen	100	95
Champignons	100	110
Rode kool	100	110
Selderij	100	110
Witte asperges	100	120
Tomaten	90	30

OPMERKING: De bovenstaande tijden zijn alleen een indicatie en kunnen afwijken van de daadwerkelijk benodigde tijd. Volg altijd de tijden die genoemd worden in het recept dat u gebruikt.



Attentie: Na het conserveringsproces zijn de inmaakpotten zeer heet, gevaar voor brandwonden! Gebruik tangen of pannenlappen om de potten te verwijderen. Bewaar de potten op een koele, donkere en droge plek.

Vloeistoffen opwarmen

Het apparaat is uitermate geschikt voor het opwarmen van vloeistoffen zoals water, punch, glühwein etc.

1. Vul het reservoir met minimaal 4 - 5 liter (O-niveau/ minimale niveau) water of andere vloeistoffen (bijv. kant-en-klare glühwein), maar overschrijdt het maximale niveau (M-niveau) **niet**.

Zorg er **altijd** voor dat u het maximale vulniveau (M) niet overschrijdt en het apparaat minimaal vult tot het minimale vulniveau (O).

OPMERKING: Zorg ervoor dat de stekker van het apparaat uit het stopcontact is getrokken wanneer u het apparaat vult met vloeistoffen.

2. Sluit het apparaat met het deksel (1).
3. Steek de stekker van het apparaat (11) in het stopcontact.
4. Selecteer de gewenste temperatuur (6) op basis van de vloeistof die u wilt opwarmen (bijv. water, glühwein, etc.).
5. Schakel het apparaat in door de timerknop (8) naar **Cont. Aan (Cont. On)** te draaien. Het indicatielampje (7) licht op en het verwarmingsproces start.
 - Roer de vloeistof regelmatig zodat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld.

6. Zodra de gekozen temperatuur is bereikt, stopt het rode indicatielampje met branden.
7. Plaats een beker of fles onder de kraan (5) om uw gewenste drank te bereiden (oploskoffie, thee, instant soep, etc.)

Opmerking: Verschillende dranken (bijv. bepaalde soorten thee) hebben een speciale temperatuur nodig om hun aroma te ontplooien.

8. Druk de kraanhendel (4) omlaag om de gewenste hoeveelheid water/hete drank in de beker of fles te gieten.

Opmerking: Als de kraanhendel omhoog wordt geduwd, blijft de hendel in deze positie staan.

9. Zodra de beker of fles is gevuld met de gewenste hoeveelheid water, laat u de hendel los en keert deze terug naar de oorspronkelijke positie. De kraan sluit automatisch.

Zet de temperatuurknop (6) en timerknop (8) na gebruik altijd in de stand **UIT** (OFF) en trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.



Aanbeveling: Als u het apparaat niet gebruikt, zet dan zowel de temperatuurknop (6) als de timerknop (8) in de stand **UIT**, laat het water uit het reservoir lopen met behulp van de kraan (5) en trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact!

Opmerking: De warmhoudtemperatuur kan afwijken met 5-10 °C.



Let op: Stel de warmhoudtemperatuur niet in op 110 °C. In dat geval blijft het apparaat het water koken.

Reiniging en onderhoud

Reinig uw apparaat om hygiënische redenen regelmatig, bij voorkeur na elk gebruik. Als u dit niet doet, kan dit mogelijk leiden tot een gevaarlijke situatie of kan dit leiden tot gezondheidsproblemen (kiemvorming).



Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact alvorens reinigingshandelingen uit te voeren. Laat het apparaat volledig afkoelen. Dompel het apparaat **nooit** onder in water. **Gevaar! Elektrische schokken!**

Spoel het apparaat af met wat heet water, gebruik indien nodig een mild afwasmiddel.

Als u inderdaad afwasmiddel gebruikt, zorg er dan voor dat u het apparaat opnieuw afveegt met een vochtige doek totdat er geen zeepresten meer op het apparaat zitten.

Reinig de behuizing, het deksel en het rooster van het apparaat met een zachte, vochtige doek.

Gebruik **geen** agressieve reinigingsmiddelen en/of harde voorwerpen om het apparaat te reinigen.

Zorg ervoor dat het apparaat en alle bijbehorende onderdelen goed zijn gedroogd.



Plaats het apparaat en de accessoires **nooit** in de vaatwasser – het apparaat is **niet** vaatwasmachinebestendig! Dit kan het apparaat beschadigen en de gebruiker verwonden!



Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.

ONTKALKING

Ontkalk uw apparaat regelmatig (ongeveer elke 3 – 6 maanden), afhankelijk van de gebruiksfrequentie en de lokale waterkwaliteit.

Gebruik nooit scherpe, spitse of metalen voorwerpen om kalkaanslag in het apparaat te verwijderen.

Gebruik een normaal, zacht ontkalkingsmiddel dat geschikt is voor uw apparaat om kalkaanslag te verwijderen.

Zorg er na het ontkalken voor dat u het apparaat altijd meerdere keren met wat water afspoelt. – **Dompel het apparaat echter niet onder in water -**

Opmerking: Ontkalkingsmengsels mogen niet in gootstenen met emaille-coating worden weggegoten.

Opslag


Wikkel het netsnoer rond de kabelopslag aan de onderkant van het apparaat.

Steek de stekker in de stekkerhouder in het midden van de voet van de behuizing. Houd het apparaat droog.

Houd het apparaat uit de buurt van kinderen en bewaar het op een schone en droge plaats.

Verwijderingsinstructies



Afgedankte elektrische apparaten die zijn gemarkeerd met dit symbool mogen niet met het huishoudelijk afval worden weggegooid, maar moeten apart  worden ingezameld. Breng dit apparaat daarom aan het einde van zijn levensduur terug naar een speciaal inzamelpunt voor verwijdering of naar uw dealer.



Uw **Inmaaketel 48100** is verpakt in een doos. Dergelijke dozen zijn recycleerbaar afval, d.w.z. ze zijn herbruikbaar of recycleerbaar.

Technische gegevens:

Spanning:	220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Nominaal vermogen:	1800 W
Capaciteit:	27 L
Beschermingsklasse:	I

Technische gegevens onderhevig aan verandering!



Garantie:

Er zit op dit product 2 jaar garantie tegen defecten in materialen en fabricagefouten.

Deze garantie is niet geldig:

- als het apparaat niet is gebruikt in overeenstemming met de instructies
- voor schade als gevolg van slijtage (batterijen, etc.)
- voor schade die bij de klant bekend was op het moment van aankoop
- voor schade veroorzaakt door de eigenaar

Deze garantie heeft geen invloed op de wettelijke rechten die u als klant kunt hebben onder de van kracht zijnde nationale wetgeving inzake de aankoop van goederen.

De klant moet, om zich tijdens de garantieperiode op zijn/haar garantierecht te beroepen, bewijs geven van de aankoopdatum (aankoopbon).

De garantie kan worden ingesteld tegen

KORONA electric GmbH, Sundern /Duitsland.

Serviceadres:

KORONA Service, Am Steinbach 9, 59872 Meschede-Enste, Duitsland

Telefoon: 02933 90284-80

Mail: service@korona-electric.de

web: www.korona-electric.de

binnen 2 jaar vanaf de aankoopdatum. De klant heeft in geval van garantie het recht om het apparaat te laten repareren in onze winkel of bij een andere erkende winkel. Er worden (op grond van de garantie) geen verdere rechten aan de klant gegeven.

Utilisation prévue

Avant utilisation, veuillez lire attentivement ces instructions et les conserver dans un endroit sûr pour référence ultérieure. Si vous avez l'intention de prêter, de donner ou de revendre cet appareil à un tiers, veuillez à y inclure ces instructions d'utilisation.

Cet appareil est uniquement destiné à **conserver/mettre en conserve** des fruits, des légumes, de la confiture, faire bouillir de l'eau / maintenir l'eau chaude, chauffer du vin chaud prêt à l'emploi, du punch, etc. N'essayez jamais de chauffer des liquides gras ou des aliments à l'intérieur de cette appareil. **Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique privé !**

Sécurité :



Ce symbole identifie les dangers qui peuvent causer des blessures !



Ce symbole met en garde contre les surfaces chaudes. Risque de brûlures !



Ce symbole identifie les risques de choc électrique !



Ce symbole avertit de la présence d'émission de vapeur!



Consignes générales de sécurité

- Le fabricant ne sera pas tenu responsable pour les dommages causés par une utilisation incorrecte du produit.
- Une utilisation incorrecte ou impropre peut endommager l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.

- Avant de brancher cet appareil sur le secteur, assurez-vous que la tension locale corresponde aux données techniques de l'appareil. Sinon, l'appareil risquera de surchauffer et d'être endommagé.



Attention ! Danger risque de choc électrique !

- Ne mettez jamais l'appareil, le cordon ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- **N'utilisez pas** l'appareil près d'un évier ou d'un lavabo.
- **N'utilisez pas** l'appareil avec des mains mouillées.
- **N'utilisez pas** l'appareil à l'extérieur.

Un appareil électrique n'est pas un jouet !

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites voire même un manque d'expérience et de connaissances uniquement s'ils ont reçu une supervision ou une instruction concernant l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et comprennent les dangers qui y sont associés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectués par des utilisateurs ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et sous la surveillance d'un adulte.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- **Débranchez toujours l'appareil** lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- Tirez toujours la fiche pour débrancher –et non pas le cordon.

- Gardez l'appareil et le cordon loin de toute surface chaude pour éviter tout dommage à l'appareil.
- Assurez-vous que le cordon ne peut pas être tiré par inadvertance ou faire trébucher quelqu'un lorsqu'il est utilisé. Ne laissez pas le cordon s'accrocher sur bords tranchants.
- Ne pliez pas le cordon ni ne l'enroulez autour de l'appareil.

N'utilisez pas l'appareil,

- si le cordon est endommagé.
- en cas de dysfonctionnement.
- si l'appareil est tombé ou s'il est endommagé.
Faites vérifier et, si nécessaire, réparé par une personne qualifiée/service à la clientèle. N'essayez jamais de modifier ou de réparer vous-même l'appareil.
- N'utilisez que des accessoires testés pour l'utilisation avec cet appareil.
- N'essayez jamais d'enfoncer des objets dans l'appareil.
- N'essayez jamais d'ouvrir le boîtier vous-même !
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

Consignes spéciales de sécurité



AVERTISSEMENT ! Pour éviter les risques de blessures/ dommages de l'appareil, de choc électrique et de brûlures.

- Utilisez l'appareil **uniquement** l'usage prévu et tel que décrit dans ce manuel, par exemple **conserver/mettre en conserve** des fruits, des légumes, de la confiture, faire bouillir de l'eau / maintenir l'eau chaude, faire chauffer

du vin chaud prêt à l'emploi, du punch, etc. N'essayez **jamais** de chauffer des liquides gras ou des aliments à l'intérieur de cette appareil.

- Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- **Attention** : La température des surfaces accessibles peut être élevée pendant le fonctionnement. Par conséquent, **ne touchez pas** l'appareil pendant et/ou immédiatement après son fonctionnement. Utilisez uniquement la poignée.
Danger, risque de brûlures graves !
- **Ne déplacez pas** l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'objets inflammables.
- L'appareil peut devenir très chaud pendant l'utilisation.
Danger, risque de brûlures graves ! Ne le touchez que par ses poignées.
- Ne dépassez jamais le repère de niveau de remplissage maximum (M) à l'intérieur de l'appareil pour éviter que de l'eau bouillante ne s'échappe de l'appareil. **Danger, risque de brûlures graves !**
- N'ouvrez **jamais** le couvercle pendant le fonctionnement.
- Pour éviter que l'appareil ne fonctionne à sec, assurez-vous que le niveau de liquide n'est jamais inférieur au repère de remplissage minimum (O) à l'intérieur de l'appareil
- L'appareil est également doté d'une coupure de l'ébullition, ce qui éteindra l'appareil en cas de fonctionnement accidentel sans liquide. Lors d'une telle coupure de sécurité, éteignez immédiatement l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir pendant environ 10 minutes. Ensuite, votre appareil est de nouveau prêt à l'emploi.
- **Ne réglez pas** la température de maintien au chaud à 110 ° C, car l'appareil continuera à faire bouillir l'eau. Lors de la mise en conserve des aliments,
 - n'utilisez **jamais** l'appareil sans la grille.
 - ne placez **jamais** les bocaux directement au fond de l'appareil.



Description du produit

1. Couvercle
2. Poignées
3. Réservoir
(capacité de 27 L, jusqu'à 14 bocaux de 1 L)
4. Levier du robinet
5. Robinet
6. Sélecteur de température
(Arrêt, 30 °C - 110 °C)
7. Voyant lumineux
8. Minuterie
9. Guide-câble (2x)
(sous l'appareil)
10. Compartiment range-cordon
(sous l'appareil)
11. Cordon d'alimentation et prise
12. Grille

Sélecteur de température (thermostat)

- Réglage de la température de 30 ° C à 110 ° C (MAX.)
- Pendant le fonctionnement, le thermostat intégré allume et éteint l'appareil pour assurer une température constante. Ceci est indiqué par l'allumage et l'extinction du voyant rouge.

Minuterie

L'appareil n'est prêt à être utilisé qu'une fois la minuterie réglée.

- Réglage du temps de 20 à 120 minutes
- Notification sonore acoustique (DING) une fois le temps défini écoulé
- ON/Cont. (réglage de fonctionnement continu)



- En position **OFF (Arrêt)**, tournez le bouton de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la minuterie de 20 à 120 minutes
- En position **OFF (Arrêt)**, tournez le bouton de la minuterie dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur **ON/Cont. (Fonctionnement continu)**.

Voyant de température

Pendant le processus de chauffage, le voyant rouge s'allume. Une fois que la température souhaitée est atteinte, le voyant rouge s'éteint et passe en phase de maintien au chaud.

Coupure de l'ébullition à sec

Votre appareil est équipé d'une coupure de l'ébullition qui éteindra automatiquement l'appareil en cas de fonctionnement accidentel sans eau ou en ne respectant pas le niveau d'eau minimum. Lors d'une telle coupure de sécurité, éteignez immédiatement l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir pendant environ 10 minutes. Ensuite, votre appareil est de nouveau prêt à l'emploi.

Avant une première utilisation

- Retirez tout le matériel d'emballage et vérifiez si l'appareil est complet et non endommagé.
- **N'utilisez pas** l'appareil s'il présente des signes de dommages.
- Nettoyez le corps, le couvercle, la grille et l'intérieur de l'appareil avec un chiffon doux humidifié.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation et assurez-vous que le cordon est fixé dans l'un des guides de câble sous l'appareil.
- Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Pour des raisons d'hygiène, remplissez le réservoir d'environ 4 - 5 L d'eau et branchez l'appareil à une prise murale correctement installée. Faites bouillir l'eau pendant environ 10 minutes en réglant le thermostat sur 100 ° C. Ensuite, laissez l'appareil refroidir.
- Placez un récipient sous le robinet et videz l'eau.

REMARQUE : Lors de la première utilisation de l'appareil, une légère odeur peut se faire sentir. Cela ne cause aucun dommage et ne signifie pas que votre appareil **ne** fonctionne **pas** correctement. Assurez-vous que la pièce soit bien ventilée !

Après ce processus de préchauffage, votre appareil est prêt à être utilisé.



AVERTISSEMENT : les sacs en plastique sont un danger pour les tout-petits et les bébés, donc tenez-les éloignés pour éviter tout risque d'étouffement.

Fonctionnement



La température des surfaces accessibles peut être élevée pendant le fonctionnement. Par conséquent, ne touchez pas l'appareil pendant et/ou immédiatement après le fonctionnement.

Mise en conserve/conservation des aliments

L'appareil est parfait pour la mise en conserve / conservation de vos fruits et légumes préférés afin que vous puissiez les apprécier plus longtemps.

La conservation par cuisson signifie la conservation des aliments sans conservateurs chimiques. La chaleur générée tue les bactéries existantes contenus dans les aliments. Dans le même temps, le bocal est stérilisé et scellé hermétiquement par le vide résultant.

Vous pouvez placer jusqu'à 14 bocaux de 1 L les uns sur les autres à l'intérieur de l'appareil.



Astuce : Avant de commencer le processus de mise en conserve/conservation

- Préparez les fruits / légumes que vous aimeriez conserver selon votre recette et assurez-vous qu'ils sont mûrs mais pas trop mûrs.

- Nettoyez/stérilisez à fond les bocaux et leurs couvercles.
- **N'**utilisez **pas** des bocaux et des couvercles endommagés.
- **Ne** touchez **pas** les bocaux stérilisés et leurs couvercles après les avoir stérilisés.
- Remplissez les bocaux jusqu'à 2 cm au-dessous du bord. Lorsque vous conservez des pulpes (par exemple de la purée de pommes) ou du ketchup, remplissez les bocaux de 3 à 4 cm au-dessous du bord.
- Fermez toujours fermement les bocaux après les avoir remplis.
- Vous pouvez trouver des informations sur les différentes méthodes de conservation dans divers livres de cuisine ainsi que dans la littérature pédagogique.

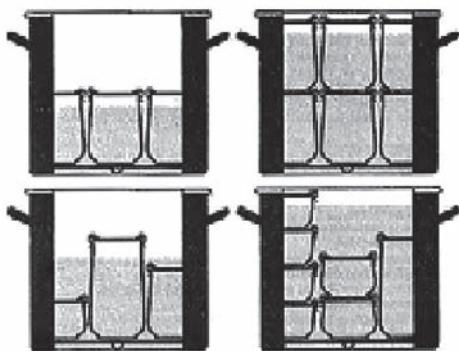
1. Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur.

2. Insérez la grille (12).

3. Placez les bocaux sur le dessus de la grille (12).

REMARQUE : Selon leur forme et leur hauteur, les bocaux doivent être immergés dans l'eau jusqu'à 2/3 à 3/4 de leur hauteur.

4. Remplissez l'appareil avec la quantité d'eau nécessaire (voir schéma ci-dessous)



Remarque : Si les bocaux sont empilés les uns sur les autres, les bocaux supérieurs doivent être immergés au $\frac{3}{4}$. Le niveau inférieur des bocaux sera complètement immergé dans l'eau. Assurez-vous que les couvercles soient correctement fixés aux bocaux et fermés.

5. Placez le couvercle (1) sur l'appareil.
6. Branchez (11) l'appareil sur une prise murale correctement installée.
7. Choisissez le bon réglage de température (6) selon votre recette.

Remarque : Les durées mentionnées dans le tableau se réfèrent au temps de cuisson réel nécessaire pour le fruit ou le légume respectif et qui ne démarrera qu'une fois le processus de chauffage terminé ou lorsque le voyant lumineux s'éteindra. Le temps de chauffe réel peut prendre jusqu'à 90 minutes selon la quantité d'eau/liquide.

8. Allumez l'appareil en réglant la minuterie (8) sur **Cont. On**. Le voyant lumineux (7) s'allumera et le temps de chauffe démarrera.

- Cela peut prendre jusqu'à 90 minutes en fonction de la quantité en eau ou en liquide - .



Pendant le fonctionnement, le thermostat intégré allumera et éteindra l'appareil pour assurer une température constante. Ceci est indiqué par l'allumage et l'extinction du voyant rouge.

9. Une fois que le voyant (7) s'éteint, la température souhaitée est atteinte.



OU

- **Après avoir choisi la température souhaitée (6), réglez la minuterie (8) sur 60 min ou 90 min en fonction de la quantité d'eau.**
- **Le voyant lumineux (7) s'allume et le compte à rebours et le temps de chauffe commencent.**
- **Une fois la notification sonore acoustique (DING) est entendue, l'appareil s'éteindra. Suivez les étapes 10 à 13 mentionnées ci-dessus.**

10. Une fois la température souhaitée atteinte et le voyant éteint, tournez la minuterie (8) sur le temps de mise en conserve/cuisson souhaité.

11. À la fin du temps de mise en conserve, une notification sonore acoustique (DING) se fera entendre et l'appareil s'éteindra.

12. Une fois le processus de mise en conserve/cuisson terminé

- mettez le sélecteur de température (6) et la minuterie (8) en position Arrêt et débranchez (10) l'appareil de la prise secteur.

- laissez refroidir le contenu de l'appareil pendant un certain temps.

13. Placez un récipient sous le robinet (5) et appuyez ou poussez le levier du robinet (4) pour vidanger le liquide de l'appareil. **Ne vidangez pas** complètement l'eau. Gardez le fond de l'appareil couvert d'eau jusqu'à ce que l'appareil ait complètement refroidi.

-En position verticale, le levier du robinet (4) maintient sa position pour une vidange continue. Assurez-vous de le repousser dans sa position d'origine. -

14. Retirez délicatement les bocaux en utilisant des pinces ou une poignée et laissez-les refroidir sur un torchon.

Temps de cuisson et de conservation

Fruits	Température °C	Temps (Minutes)
Pommes (molles/ dures)	85	30 / 40
Compote de pommes	90	30
Abricots	85	30
Poires (molles/dures)	90	30 / 80
Mûres	80	25
Fraises	85	25
Framboises, groseilles à maquereau	80	30
Groseilles rouges, Canneberge nain	90	25
Cerises	80	30
Prunes	90	30
Rhubarbe	95	30

Légumes	Température °C	Temps (Minutes)
Chou-fleur	100	90
Haricots	100	120
Pois	100	120
Chou-rave	100	95
Citrouille	100	95
Carottes	100	95
Champignons	100	110
Chou rouge	100	110
Céleri	100	110
Asperges blanches	100	120
Tomates	90	30

REMARQUE : Les temps mentionnées ci-dessus sont uniquement à titre indicatif et peuvent varier. Suivez toujours les temps mentionnés dans la recette respective.



Attention : Après le processus de conservation, les bocaux sont très chauds. Danger, risque de brûlures ! Utilisez des pinces ou des poignées pour les retirer. Conservez-les dans un endroit frais, sombre et sec.

Faire chauffer des liquides

L'appareil est idéalement adapté pour chauffer des liquides tels que de l'eau, du punch, du vin chaud, etc.

1. Remplissez le réservoir avec au moins 4 à 5 L (niveau O / niveau min) d'eau ou d'autres liquides (par exemple du vin chaud prêt à l'emploi) mais ne dépassez **pas** le niveau maximum (niveau M).

Assurez-vous **toujours** de ne pas dépasser le niveau de remplissage maximum (M) ni d'être inférieur au niveau d'eau min (O).

REMARQUE : Assurez-vous que l'appareil n'est pas connecté au secteur lorsque vous le remplissez de liquide.

2. Fermez l'appareil avec le couvercle (1).
3. Branchez l'appareil à la prise secteur (11).
4. Choisissez la température souhaitée (6), en fonction du type de liquide que vous souhaitez chauffer, par ex. eau, vin chaud, etc.
5. Allumez l'appareil en tournant la minuterie (8) sur **Cont. On**. Le voyant lumineux (7) s'allumera et le processus de chauffage démarrera.

- Remuez le liquide régulièrement afin que la chaleur soit uniformément répartie-
6. Une fois la température choisie atteinte, le voyant rouge s'éteint.
 7. Placez une tasse ou un thermos sous le robinet (5) pour préparer la boisson souhaitée (café instantané, thé, soupe instantanée, etc.)

Remarque : diverses boissons, par ex. les thés, ont besoin d'une température spéciale pour libérer leur arôme.

8. Appuyez sur le levier du robinet (4) pour verser la quantité d'eau / boisson chaude souhaitée dans une tasse ou un thermos.

Remarque : Si le levier du robinet est tiré vers le haut, le levier se maintiendra en position.


9. Une fois que la tasse ou le thermos est rempli de la quantité d'eau souhaitée, relâchez le levier dans sa position d'origine. Le robinet se fermera automatiquement.

Après chaque utilisation, tournez toujours le sélecteur de température (6) et la minuterie (8) en position Arrêt et débranchez l'appareil.





Recommandation : Si vous n'utilisez pas l'appareil, placez le sélecteur de température (6) et la minuterie (8) en position **Arrêt**. Videz le réservoir d'eau via le robinet (5) et débranchez-le de la prise secteur !

Remarque : La température de maintien au chaud peut varier entre 5 et 10 ° C.

 **Attention : Ne réglez pas la température de maintien au chaud à 110 ° C, l'appareil continuera à faire bouillir l'eau.**

Nettoyage et entretien

Pour des raisons d'hygiène, nettoyez régulièrement votre appareil, l'idéal est après chaque utilisation. Ne pas le faire pourrait entraîner une situation dangereuse ou entraîner des problèmes de santé (formation de germes).

  Avant de nettoyer, éteignez toujours l'appareil et débranchez-le du secteur. Laissez-le refroidir complètement

Ne plongez **jamais** l'appareil dans l'eau. **Danger ! Risque d'électrocution !**

Rincez l'appareil avec de l'eau chaude, si nécessaire, utilisez un détergent doux à vaisselle.

Si tel est le cas, assurez-vous de l'essuyer à nouveau avec un chiffon humide jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de résidu de savon.

Nettoyez le corps, le couvercle et la grille de l'appareil avec un chiffon doux humide.

N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs et / ou d'autres objets durs pour nettoyer l'appareil.

Assurez-vous que l'appareil et tous les autres pièces respectives sont correctement séchées.



Ne placez **jamais** l'appareil et ses accessoires dans le lave-vaisselle - Il **ne** va **pas** au lave-vaisselle ! Cela peut endommager l'appareil et blesser son utilisateur !



Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans la surveillance d'un adulte.

DÉTARTRAGE

Détartrez votre appareil à intervalles réguliers (tous les 3 à 6 mois environ), en fonction de la fréquence d'utilisation et de la qualité de l'eau utilisée localement.

N'utilisez jamais d'objets tranchants, pointus ou métalliques pour éliminer le calcaire accumulé dans l'appareil.

Pour éliminer le calcaire, utilisez un détartrant doux commun qui convient à votre appareil.

Après le détartrage, assurez-vous toujours de rincer l'appareil plusieurs fois avec de l'eau. - **Mais, ne plongez pas l'appareil dans l'eau** -

Remarque : Les mélanges détartrants ne doivent pas être versés dans des éviers recouverts d'émail.

Rangement

Enroulez le cordon d'alimentation autour de son compartiment situé sous l'appareil.

Branchez le cordon d'alimentation dans son emplacement dédié au milieu de la base du boîtier.

Gardez l'appareil au sec.

Gardez-le hors de portée des enfants et rangez-le dans un endroit propre et sec.

Instructions relatives à l'élimination



Les déchets d'appareils électriques marqués de ce signe ne doivent pas être éliminés avec vos déchets ménagers, mais sont à collecter séparément. Par conséquent, veuillez retourner cet appareil à la fin de son cycle de vie à des points de collecte spéciaux pour l'élimination ou à votre revendeur local.



Votre **Stérilisateur électrique 48100** est emballée dans une boîte à la vente en détail. De telles boîtes sont des déchets recyclables, c'est-à-dire qu'elles sont réutilisables ou recyclables.

Données techniques:

Tension:	220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Puissance nominale:	1800 W
Capacité:	27 L
Classe de protection:	I

Les données techniques sont sujettes à modifications !



Garantie:

Ce produit est garanti contre les défauts de matériaux et de fabrication pour une période de 2 ans.

Cette garantie n'est pas valide:

- si l'appareil n'a pas été utilisé conformément aux instructions
- pour les dommages causés par l'usure (piles, etc.)
- pour les dommages connus du client au moment de l'achat
- pour les dommages causés par le propriétaire

Cette garantie n'affecte pas votre droit légal, ni aucun droit légal que vous pourriez avoir en tant que client en vertu de la législation nationale applicable régissant l'achat de biens.

Pour faire valoir son droit de garantie pendant la période de garantie, le client doit fournir la preuve de la date d'achat (reçu).

La garantie doit être demandé à

KORONA electric GmbH, Sundern / Allemagne.

Adresse du service:

KORONA Service, Am Steinbach 9, 59872 Meschede-Enste, Germany /Allemagne

Ligne téléphonique: 02933 90284-80

E-mail: service@korona-electric.de

web: www.korona-electric.de

Dans les 2 ans suivant la date d'achat. En cas de garantie, le client a le droit de réparer l'appareil avec nous ou dans un magasin autorisé. Les droits supplémentaires (en raison du droit de garantie) ne sont pas donnés au client.

KORONA 



Ref: 48100/2020.06